FOOD PREP CENTER
PROCESADOR DE ALIMENTOS

OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL PROPIETARIO
Model/Modelo KP81S
120V., 60Hz., 800 Watts

EURO-PRO Operating LLC
Boston, MA, 02465
1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

COPYRIGHT© EURO-PRO OPERATING LLC 2008

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read Instruction Manual Before Use

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using the appliance. It is suggested that you keep these instructions in a safe place for future reference.
2. Your voltage must correspond to the voltage printed on the bottom of the appliance.
3. To protect against electrical shock, do not immerse the motor housing (base), cord, or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Avoid touching moving parts at all times.
7. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to EURO-PRO Operating LLC for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments including canning jars not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
12. Blades are sharp. Handle carefully. When handling the chopper blade always hold it by the plastic hub.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on the base without first putting bowl properly in place.
14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
15. Never feed food by hand. Always use food pusher.
16. Do not attempt to by-pass the cover interlock mechanism.
17. Always operate food processor with the cover in place.

IMPORTANT NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

REV. 06/03C

Congratulations! As the owner of a new Quad-Blade Food Processor, you are about to use a very versatile and powerful kitchen appliance that will quickly become an indispensable item in your kitchen. All our products are engineered to meet the highest quality standards and are designed to offer the ultimate in ease of operation and convenience.

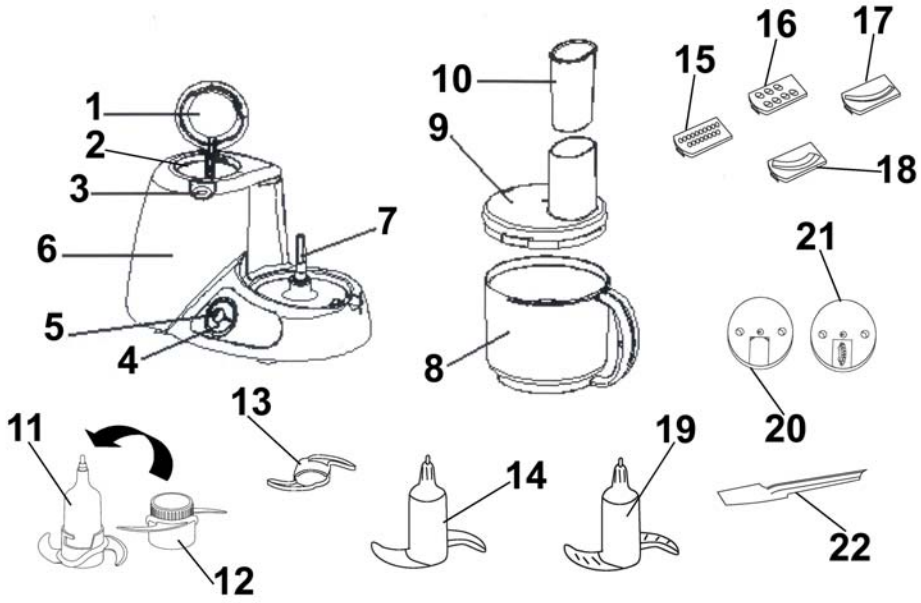
IMPORTANT INFORMATION

Please read all the following instructions carefully.

IMPORTANT

For your protection, this Food Processor has a been fitted with a safety interlock switch. The unit cannot run unless the food processor lid is locked in place. Never attempt to defeat the food processor lid interlock.

GETTING TO KNOW YOUR FOOD PROCESSOR



1. Blade Storage Cover
2. Blade Storage
3. Blade Access Button
4. On/Off Speed Control
5. Pulse/Turbo Button
6. Main Unit
7. Spindle
8. Processor Bowl
9. Processor Lid
10. Food Pusher
11. Main Chopping Blade
12. Double Chopping Blade
13. Chopping Blade Cover
14. Dough Blade
15. Thin Shredding Blade
16. Thick Shredding Blade
17. Thin Slicing Blade
18. Thick Slicing Blade
19. Whipper
20. Blade Holder
21. French Fry Disc Assembly
22. Spatula

IMPORTANT: Remove protective blade cover(s) before use. Protective blade covers to only be used for storage.

Technical Specifications

Voltage:	120V., 60Hz.
Power:	800 Watts
Capacity:	6 Cups (1.5 Liters)

OPERATING INSTRUCTIONS

Speed Control Dial

The food processor speed control dial has two speeds settings plus "Pulse" and "Turbo".

1 - Low
2 - High

The speed can be adjusted while the food processor is in use.

Use of the Pulse/Turbo button allows greater control over the texture of the food being processed. Use "Pulse" when the unit is in the "Off" position. Use "Turbo" when the unit is in the "On" position and you need a burst of power. Please note that the "Pulse" and "Turbo" is only intended to be used for short "bursts" of processing.

Operating the Food Processor

Setting up:

1. **CAUTION**: Make sure that the unit is unplugged from the power source and the the Speed control dial is in the "Off" position before inserting or removing any attachments and before cleaning.
2. Place the food processor bowl onto the processor body. There is no need to turn the bowl. (Fig. 1)
3. When fitted correctly, the handle will fit into the slot at the base of the unit.

Fig. 1

5. Now you are ready to use any of the attachments that come with the unit; i.e. the double chopping blade, dough blade, etc.

Using The Double Chopping Blade

Always disconnect unit from power source before cleaning or changing accessories.

WARNING: USE EXTREME CAUTION WHEN HANDLING THE BLADES. THEY ARE EXTREMELY SHARP. ALWAYS REMOVE CHOPPING BLADE COVERS BEFORE USING.

The double chopping blade may be used with one blade or with two blades.

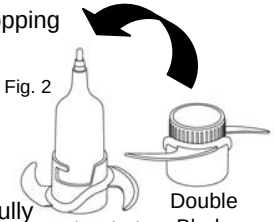


Fig. 2

1. To use as a double blade, carefully slip the separate blade over the shaft of the main blade. (Fig. 2 & Fig. 3)

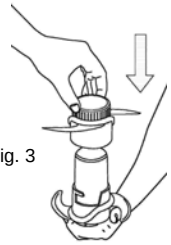


Fig. 3

Two Blades Together

2. Then insert onto the shaft of the processor bowl. Always hold the chopping blade by the upper plastic part. (Fig. 4)

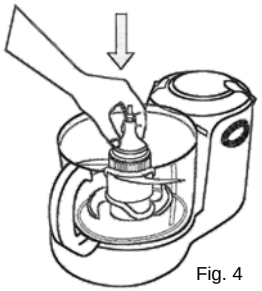


Fig. 4

Using The Double Chopping Blade (Cont.)

3. Place ingredients to be processed in the bowl.
4. Then holding the processor lid by the feeding tube, place the processor lid onto the bowl and turn counter clockwise to lock the lid in place. Ensure that the lid tab has "clicked" into place and that the arrow on the lid is aligned with the dot on the unit. (Fig. 5 & Fig. 6)

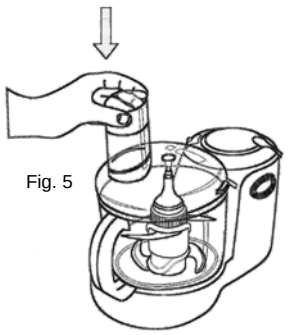


Fig. 5

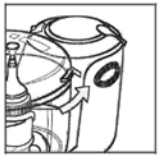


Fig. 6

5. Insert food pusher.
6. Plug the processor into a wall outlet.
7. Turn the speed control dial to the desired speed setting.
8. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food., to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used, but **ONLY** when the food processor is **NOT** running and has been unplugged. **Never** feed food by hand. Always use the food pusher. (Fig. 7)

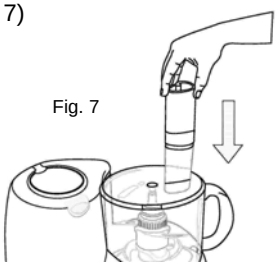


Fig. 7

9. When finished processing the ingredients, remove the processor lid by turning clockwise.
10. Remove the chopping blade first before removing the processed food.

FOR SAFETY, ALWAYS USE THE FOOD PUSHER WHEN PUTTING FOOD INTO THE THE FEEDER TUBE. NEVER FEED BY HAND.

11. **Do NOT** leave the appliance unsupervised when it is in the "ON" position.

PROCESSING EXAMPLES WITH THE DOUBLE CHOPPING BLADE

The processing times indicated below are approximate and also depend on the quantity of the food to be processed and the degree of fineness you require.

PRODUCT	QUANTITY	RECOMMENDED SPEED	OPERATION TIMES
Meat*	24.5 oz / 700 gr.	High/Turbo	15 - 30 seconds
Onions	24.5 oz / 700 gr.	Low	15 - 30 seconds
Nuts	21 oz / 600 gr.	High	15 - 30 seconds
Fish*	24.5 oz / 700 gr.	Pulse	15 - 30 seconds
Cheese	24.5 oz / 700 gr.	Pulse	15 - 30 seconds
Liquids (soups)	24.5 oz / 700 gr.	Pulse	20 seconds
Carrots	24.5 oz / 700 gr.	pulse	40-50 seconds
Bread	4 slices	Low	40 - 50 seconds
Apples	24.5 oz / 700 gr.	High	10 - 30 seconds
Parsley	Max 4 bunches	High/Turbo	10 seconds
Mayonnaise	Max 4 cups/1 liter	High	30 seconds

* Always allow food to cool before placing in the bowl.
* Remove all bones before processing.

Dough Blade

CAUTION: Make sure that the unit is unplugged from the power source and the operating button is "OFF" before inserting or removing attachments.

1. Make sure that the blade storage cover is closed during use.
2. Fit the processor bowl and spindle as described previously on page 4.
3. Fit the dough blade over the spindle and press firmly into place. (Fig. 8)
4. Place the ingredients into the bowl.
5. Fit the lid and click into place as described in the "Setting Up" section (page 4).
6. Insert food pusher and then plug in the food processor.
7. Turn the food processor on selecting high speed. Maximum capacity for processing dough is based on the mixture of 21 oz. (600 g.) of flour and 14 oz. (400 g.) of water in order to obtain 2.2 Lbs. (1 kg.) of dough.
8. Recommended speed for making dough is high.
9. When it is time to knead the dough, place speed control dial in the "Off" position and pulse until the dough is ready.
10. Remove the blade from the bowl before removing the dough.

WHEN KNEADING DOUGH, DO NOT OPERATE THE MACHINE LONGER THAN 20 SECONDS. AFTERWARDS WAIT AT LEAST 2 MINUTES BEFORE OPERATING THE MACHINE AGAIN.

FOR SAFETY, ALWAYS LEAVE THE PUSHER IN PLACE WHILE OPERATING THE PROCESSOR.

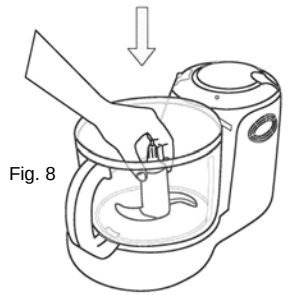


Fig. 8

Slicing & Shredding Blades

CAUTION: Make sure that the unit is unplugged from the power source and the operating button is "OFF" before inserting or removing attachments.

1. Make sure that the blade storage cover is closed during use.
2. Place the blade of your choice on the blade holder. Inserting the longer tab on the side of the blade first. (fig. 9)
3. Press the other end of the blade until it clicks into place. (fig. 10)
4. Fit the processor bowl and spindle as detailed on the page 4.
5. Using the finger holes in the blade holder, fit it over the spindle and press firmly into place as indicated. (fig. 11)

   WARNING: USE EXTREME CAUTION WHEN HANDLING BLADES. BLADES ARE SHARP.
6. Fit the lid and click into place as described in the Setting Up section (page 4).
7. Plug in the processor.
8. **WARNING: USE THE FOOD PUSHER TO ADD FOOD INTO THE PROCESSOR BOWL THROUGH THE FEEDER TUBE.**

Do not overload the food processor bowl. In one operation, you can process a maximum of 6 cups (1500 ml) of food.

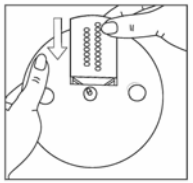


Fig. 9

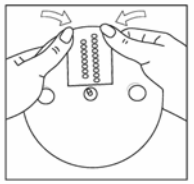


Fig. 10

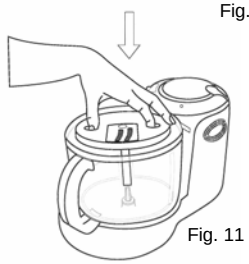


Fig. 11

OPERATING INSTRUCTIONS

Whipper Attachment

CAUTION: Make sure that the unit is unplugged from the power source and the speed control dial is in the "OFF" position before inserting or removing attachments.

1. Fit the processor bowl on the unit.
2. Insert the whipper and press firmly into place. (Fig. 13)
3. Place the ingredients into the bowl.
4. Fit the lid and click into place as described in the "Setting Up" section (page 4).
5. Insert the food pusher and then plug in the food processor.
6. Turn the food processor on selecting high speed.
7. Recommended speed for whipping is high.
8. Remove the whipper from the bowl before removing the whipped ingredients.

FOR SAFETY, ALWAYS LEAVE THE PUSHER IN PLACE WHILE OPERATING THE PROCESSOR.

Fig. 13

French Fry Blade Assembly

CAUTION: Make sure that the unit is unplugged from the power source and the speed control dial is in the "OFF" position before inserting or removing attachments.

Note: The French Fry Blade is already assembled to the blade holder. Do not try to remove it. (Fig. 14)

1. Fit the processor bowl and spindle as detailed previously.
2. Using the finger holes in the french fry blade holder, fit it over the spindle and press firmly into place as indicated. (Fig. 15)
   WARNING: USE EXTREME CAUTION WHEN HANDLING BLADES. BLADES ARE SHARP.
4. Fit the lid and click into place as indicated in Setting Up section (page 4).
5. Plug in the processor.
6. **WARNING: USE THE FOOD PUSHER TO ADD FOOD INTO THE PROCESSOR BOWL THROUGH THE FEEDER TUBE.**
   Do not overload the bowl. In one operation, you can process a maximum 6 cups (1500 ml) of food.

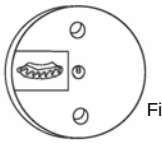
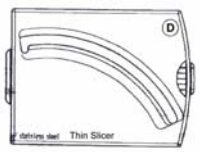


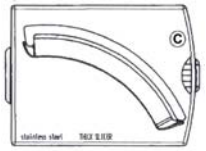
Fig. 14

Fig. 15

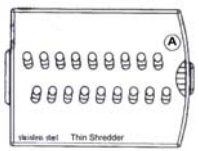
Processing Examples



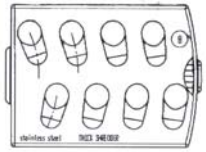
THIN SLICING



THICK SLICING



FINE SHREDDING



COARSE SHREDDING

For thin slicing: - Recommended speed level is High (Cucumbers, raw potatoes, lettuce, carrots)

For coarse slicing: - Recommended speed level is High (Cabbage, carrots, onions)

For fine shredding: - Recommended speed level is High (Carrots, cucumbers, cabbage)

For coarse shredding: - Recommended speed level is High (Lettuce, carrots, apples)

CLEANING & MAINTENANCE

CAUTION: Make sure that the unit is unplugged from power source and control button is on "OFF" before inserting or removing any attachments and before cleaning.

- Never immerse the unit, cord or plug in water or any other liquid.
- Clean the main unit with a damp cloth only.
- Only the stainless steel blades can be washed in the dishwasher.
- All other parts can be cleaned in warm sudsy water using regular dishwashing liquid.
- If food has spilled over on to the main unit, use the pointy end of the spatula to clean the cracks and crevices of the base under the food processor bowl. (Fig. 16)

Fig. 16

Hints & Tips:

- The double chopping blade can be used for chopping meat, fish, vegetables, cheese, etc. setting the speed to maximum.
- For finer chopping, increase the length of time you process.
- For coarser chopping, use the pulse button for a few seconds and monitor food texture.
- Pre-cut larger pieces to make them fit into the feed tube. When chopping hard foods (e.g. meat, cheese) cut into 1 "/2.4 cm cubes.
- For shredding, place food horizontally into the feed tube, for slicing place the food vertically.

Re-settable Thermal Safety Device

Your Food Processor has been designed with a unique safety system which prevents damage to the unit's motor and drive system, should you inadvertently overload your appliance. The safety system will automatically cut the electric power to the appliance when the device senses an overload or excessive temperature in the motor or drive system. Should this occur during use and the appliance stops functioning, follow the re-setting procedure below:

1. Turn the "ON/OFF" speed control to the "OFF" position
2. Unplug the unit from the wall receptacle.
3. Remove and empty the processor bowl. Ensure that no food is jamming the cutting blades or attachments.
4. Allow the appliance to cool down for a minimum of 30 minutes.
5. Re-install the processor bowl and re-plug appliance in the wall outlet.
6. Proceed to use the appliance as before. Should the appliance still fail to operate, turn the "ON/OFF" speed control to the "OFF" position and unplug from the wall outlet. Allow the appliance to cool down for an additional 1 to 2 hours. After this time has passed, repeat the restart procedure, steps 5 and 6 above.

Model KP81S

EURO-PRO

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO OPERATING LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com. If the appliance is found to be defective in material or workmanship, ***EURO-PRO Operating LLC*** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $12.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included.*

The liability of ***EURO-PRO Operating LLC*** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of ***EURO-PRO Operating LLC*** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is ***EURO-PRO Operating LLC*** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

OWNERSHIP REGISTRATION CARD
FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO *EURO-PRO* OPERATING LLC, 4400 Bois Franc, St-Laurent, QC, H4S 1A7

KP81S

Appliance model

Date purchased **Name of store**

Owner's name

Address **City** **Prov** **Postal Code**

Printed in Turkey

PAUTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Leer el manual de instrucciones antes de usar

Al usar artefactos eléctricos siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes :

1. Leer todas las instrucciones cuidadosamente y ver las ilustraciones antes de usar este artefacto. Se sugiere conservar estas instrucciones en un lugar seguro para referencia futura.
2. Asegurarse que el voltaje indicado en la placa de especificaciones en la parte de debajo de la unidad sea igual al voltaje de la casa.
3. Para evitar choques eléctricos, no sumergir la base de esta unidad, el cordón ni el enchufe en agua u otros líquidos.
4. Se requiere supervisión estrecha cuando los niños usan cualquier artefacto o cuando se opere cerca de ellos.
5. Siempre desenchufar la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o desmontarle piezas o accesorios y antes de limpiarla.
6. Evitar tocar las piezas movible en todo momento.
7. No operar artefacto alguno que tenga el cordón o el enchufe dañado o después que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o dañado de cualquier forma. Devolver la unidad a EURO-PRO Operating LLC para su revisión, reparación o ajustes eléctricos o mecánicos.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, incluyendo frascos para conservas, pueden causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
9. No usar en exteriores.
10. No permitir que el cordón cuelgue del borde de la mesa ni que haga contacto con superficies calientes.
11. Para reducir el riesgo de lesiones serias o daños a la unidad, mantener las manos y los utensilios alejados de la cuchillas o discos en movimiento. Se puede usar un rascador o espátula, pero cuando la unidad esté apagada.
12. Las cuchillas son filosas. Manipularlas con cuidado. Al manipular las cuchillas cortadoras siempre agarrarlas de la parte plástica.
13. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca colocar las cuchillas o los discos portahojas en la base si no se han instalado antes adecuadamente en posición en el tazón.
14. Cerciorarse de asegurar la tapa en posición antes de operar la unidad.
15. Nunca introducir alimentos a mano, siempre usar el empujador de alimentos.
16. No intentar burlar el mecanismo de seguridad de la tapa.
17. Siempre operar el procesador con la tapa instalada.

AVISO IMPORTANTE

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este artefacto tiene un enchufe polarizado (una espiga es más ancha que la otra) y entra en un tomacorriente polarizado sólo en una forma. Si no entra completamente, inviértalo. Si aún así no entra, llamar a un electricista calificado para que instale un tomacorriente adecuado. No modificar el enchufe en forma alguna.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

REV. 06/03C

¡Felicitaciones! Como propietaria del nuevo Procesador de Alimentos con Cuatro Cuchillas, ahora puede usted usar este nuevo y muy artefacto que es muy versátil y potente y que pronto será indispensable en su cocina. Los artefactos de EURO-PRO están diseñados y fabricados cumpliendo con las más altas normas de calidad y ofrecen lo último en facilidad y conveniencia para operar.

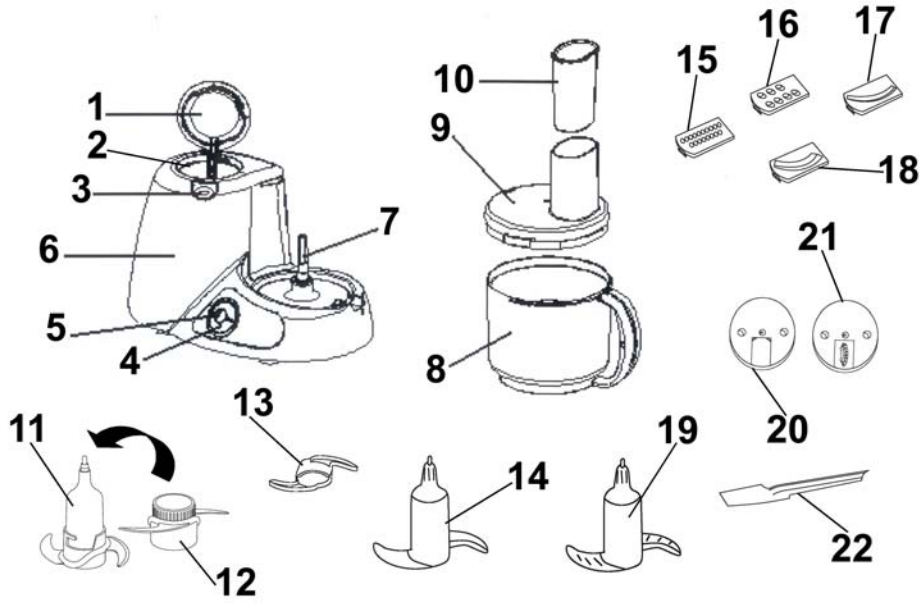
INFORMACIÓN IMPORTANTE

Por favor lea las siguientes instrucciones cuidadosamente.

IMPORTANTE

Para su protección, el Procesador de Alimentos con Cuatro Cuchillas tiene un interruptor de seguridad para que no funcione a menos que la tapa del tazón esté asegurada en posición. Nunca intente burlar el dispositivo de seguridad de la tapa.

FAMILIARIZÁNDOSE CON EL PROCESADOR DE ALIMENTOS



1. Tapa del compartimiento para la cuchilla
2. Compartimiento para la cuchilla
3. Botón de acceso a la cuchilla
4. Control de velocidad e interruptor
5. Botón pulsador/turbo
6. Unidad principal
7. Eje porta accesorio
8. Tazón del procesador
9. Tapa del procesador
10. Empujador de alimentos
11. Cuchilla principal para cortar
12. Segunda cuchilla para cortar
13. Tapa de la cuchilla de doble hoja
14. Cuchilla para masa
15. Cuchilla para corte fino
16. Cuchilla para corte grueso
17. Cuchilla para rebanado fino
18. Cuchilla para rebanado grueso
19. Elemento batidor
20. Portahoja
21. Disco cortador de papas para freír
22. Espátula

IMPORTANTE: Quite la(s) cubierta(s) protectora(s) de las hojas antes de usarlas; sólo se deben usar para guardar.

Especificaciones Técnicas

Voltaje:	120 VCA, 60 Hz.
Potencia:	800 Wats
Capacidad:	6 Tazas (1.5 Litros)

Las ilustraciones podrían diferir de los accesorios.

Dial de Control de Velocidad

El control de velocidad para el procesador de alimentos tiene dos velocidades más “Pulso” y “Turbo”.
1 – Low (Baja)
2 – High (Alta)

La velocidad puede regularse mientras el procesador de alimentos está en uso. El botón Pulsador/Turbo permite mayor control para la textura de los alimentos que se procesan. El botón pulsador “Pulse” se usa con el control en “OFF” (Apagado). La opción “Turbo” se usa para reforzar la potencia cuando la unidad está encendida, en “ON”. Tener en cuenta que las opciones “Pulse” y “Turbo” son sólo para uso intermitente durante el procesamiento.

Operación del Procesador de Alimentos

Armado:

1. **CUIDADO:** Cerciorarse que la unidad esté desenchufada del tomacorriente y que el control de velocidad esté en “OFF” (Apagado) antes de insertar o sacar los accesorios y antes de limpiarla.
2. Instalar el tazón del procesador de alimentos en su base. No es necesario hacer girar el tazón. (Fig. 1)
3. Cuando el tazón encaje bien en la base, el asa quedará a la derecha y la protuberancia en la base del tazón encajará en la ranura de la parte de atrás de la base del procesador. (Fig. 2)

Fig. 1

4. Ahora la unidad está lista para instalarle cualquiera de los accesorios que trae; p. ej.: la segunda cuchilla, la cuchilla para masa.

Uso de la Segunda Cuchilla para Cortar

Siempre desenchufar la unidad del tomacorriente antes de limpiarla o cambiarle accesorios.
ADVERTENCIA: TENER MUCHO CUIDADO AL MANIPULAR LAS CUCHILLAS PORQUE SON EXTREMADAMENTE FILOSAS.

La segunda cuchilla puede usarse sola o montada en la cuchilla principal.

1. Para usar las dos cuchillas, deslizar la segunda sobre el eje en la punta de la cuchilla principal. (Figs. 2 y 3)

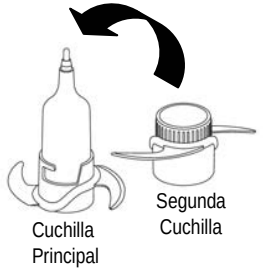


Fig. 2

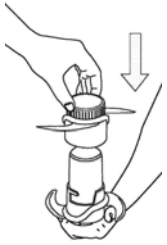


Fig. 3

Las dos cuchillas a la vez

2. Al insertar las cuchillas en el eje del tazón procesador, siempre agarrarlas de la sección plástica superior. (Fig. 4)

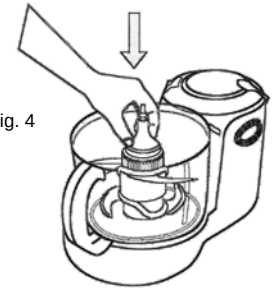


Fig. 4

Uso de la Segunda Cuchilla para Cortar (Cont.)

3. Colocar los ingredientes en el tazón.
4. Sostener la tapa del tazón del procesador por el tubo alimentador y colocarla en el tazón. Girarla contra el sentido del reloj para que enganche en posición hasta que la pestaña de la tapa enganche en posición y que la flecha se alinee con el punto de guía en la base. Insertar los alimentos con el empujador por el tubo alimentador. (Figs. 5 y 6)

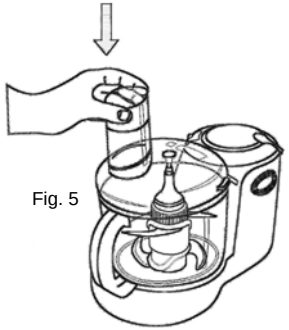


Fig. 5

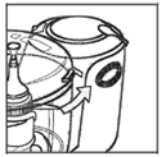


Fig. 6

5. Insertar el empujador de alimentos.
6 Enchufar la unidad al tomacorriente.
7. Girar el dial de control a la velocidad deseada.
8. Mantener las manos y los utensilios alejados de las cuchillas mientras cortan los alimentos, de lo contrario se producirán lesiones serias o daños a la unidad. Se puede usar un rascador, pero **sólo** cuando la unidad **no** esté operando y se haya desenchufado. **Nunca** introducir los alimentos a mano. Siempre usar el empujador. (Fig. 7)

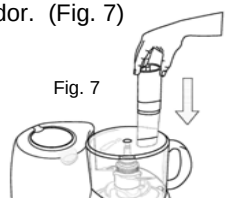


Fig. 7

9. Cuando se termine de procesar los ingredientes, sacar la tapa del tazón del procesador girándola en el sentido del reloj.
10. Primero sacar las cuchillas cortadoras antes de sacar los alimentos ya procesados.
    POR SEGURIDAD, SIEMPRE USAR EL EMPUJADOR PARA INTRODUCIR ALIMENTOS EN EL TUBO ALIMENTADOR. NUNCA LO HAGA CON LA MANO.
11. No dejar el artefacto desatendido cuando esté en operación (con el control en “ON”).

EJEMPLOS DE PROCESOS CON LAS DOS CUCHILLAS CORTADORAS

Los tiempos de proceso indicados a continuación son aproximados y también dependen de la cantidad de alimentos que se procesen así como el grado de finura que se requiera.

PRODUCTO	CANTIDAD	VELOCIDAD RECOMENDADA	TIEMPOS DE OPERACIÓN
Carne*	24.5 Onz. / 700 gr.	Alta/Turbo	15 a 30 segundos
Cebollas	24.5 Onz. / 700 gr.	Baja	15 a 30 segundos
Nueces	21 Onz. / 600 gr.	Alta	15 a 30 segundos
Pescado*	24.5 Onz. / 700 gr.	Pulso	15 a 30 segundos
Queso	24.5 Onz. / 700 gr.	Pulso	15 a 30 segundos
Líquidos (soups)	24.5 Onz. / 700 gr.	Pulso	20 segundos
Zanahorias	24.5 Onz. / 700 gr.	Pulso	40 a 50 segundos
Pan	4 rebanadas	Baja	40 a 50 segundos
Manzanas	24.5 Onz. / 700 gr.	High	10 a 30 segundos
Perejil	Máx 4 atados	Alta/Turbo	10 segundos
Mayonesa	Máx 4 tazas / 1 litro	Alta	30 segundos

* Siempre permitir que los alimentos se enfríen antes de colocarlos en el tazón.
* Eliminar todos los huesos antes de procesar.

Cuchilla para Masa

CUIDADO: Cerciorarse que la unidad esté desenchufada del tomacorriente y que el control de velocidad esté en "OFF" (Apagado) antes de instalar o sacar cualquier accesorio.

1. Asegurarse que la tapa del compartimiento de la cuchilla esté cerrado durante la operación.
2. Instalar el tazón del procesador y el porta accesorio como se describió en la página 4.
3. Instalar la cuchilla para masa sobre el porta accesorio y presionarlo firmemente en posición. (Fig. 8)
4. Echar los ingredientes en el tazón.
5. Instalar la tapa y hacerla enganchar en posición como se describió en la sección "Armado" (Pág. 4)
6. Enchufar la unidad al tomacorriente.
7. Encender el procesador seleccionando la velocidad máxima. La capacidad máxima para procesar masa se basa en una mezcla de 600 gr. (21 Onz.) de harina y 400 gr. (14 Onz.) de agua para obtener 1 Kg. (2.2 Lb. de masa).
8. Se recomienda la velocidad máxima para hacer masa.
9. Cuando llegue el momento de amasar la mezcla, apagar la unidad poniendo el dial de control en "OFF" (Apagado) y hacerla funcionar con el botón pulsador hasta que la masa quede lista.
10. Sacar la cuchilla del tazón antes que la masa.
    CUANDO SE AMASE LA MEZCLA, NO HACER FUNCIONAR LA MÁQUINA POR MÁS DE 20 SEGUNDOS A LA VEZ. DESPUÉS ESPERAR AL MENOS 2 MINUTOS ANTES DE VOLVERLA A ARRANCAR. **POR SEGURIDAD, SIEMPRE DEJE EL EMPUJADOR EN POSICIÓN MIENTRAS SE OPERA EL PROCESADOR.**

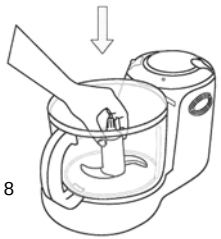


Fig. 8

Cuchillas para Rebanar y Picar/Desmenuzar

CUIDADO: Cerciorarse que la unidad esté desenchufada del tomacorriente y que el control de velocidad esté en "OFF" (Apagado) antes de insertar o sacar los accesorios.

1. Asegurarse que la tapa del compartimiento de la cuchilla esté cerrado durante la operación.
2. Colocar la cuchilla deseada en el disco portacuchilla insertando primero el extremo con la aleta más larga. (Fig. 9).
3. Presionar el otro extremo de la cuchilla hasta que enganche en posición. (Fig. 10)
4. Instalar el tazón procesador en el eje como se detalla en la página 4.
5. Agarrando el disco portacuchilla por los orificios para los dedos, instalarlo en el eje giratorio y presionarlo firmemente en posición como se indica. (Fig. 11).
   ADVERTENCIA: TENER MUCHO CUIDADO AL MANIPULAR LAS CUCHILLAS PORQUE SON FILOSAS.
6. Instalar la tapa y asegurarla en posición. Ver la sección "Armado" (página 13).
7. Enchufar la unidad al tomacorriente.
8. **ADVERTENCIA: USAR EL EMPUJADOR PARA AGREGAR ALIMENTOS AL TAZÓN DEL PROCESADOR POR EL TUBO ALIMENTADOR.**

No sobrecargar el tazón procesador de alimentos. En una operación se puede procesar un máximo de 6 tazas (1,5 L) de alimentos.

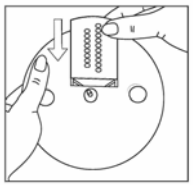


Fig. 9

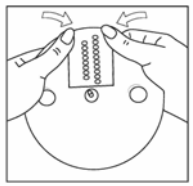


Fig. 10

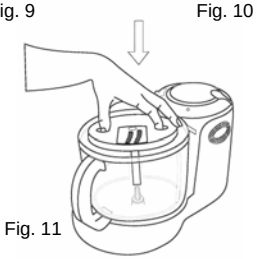


Fig. 11

Accesorio Batidor

CUIDADO: Cerciorarse que la unidad esté desenchufada del tomacorriente y que el control de velocidad esté en "OFF" (Apagado) antes de instalar o sacar cualquier accesorio.

1. Instalar el tazón del procesador en la unidad.
2. Instalar el accesorio batidor en el tazón y presionar firmemente en posición. (Fig. 13)
3. Colocar los ingredientes en el tazón.
4. Colocar la tapa en su posición como se describió en la sección "Armado" (Pág. 4)
5. Insertar el empujador de alimentos y enchufar la unidad al tomacorriente.
6. Encender el procesador y seleccionar la velocidad alta.
7. Se recomienda usar la velocidad alta para batir.
8. Sacar el accesorio batidor del tazón antes de sacar los ingredientes ya batidos.

POR SEGURIDAD, SIEMPRE DEJAR EL EMPUJADOR EN POSICIÓN MIENTRAS EL PROCESADOR ESTÁ OPERANDO.

Fig. 13

Cuchillas para Papas Fritas

CUIDADO: Cerciorarse que la unidad esté desenchufada del tomacorriente y que el control de velocidad esté en "OFF" (Apagado) antes de insertar o sacar los accesorios.

Nota: Las cuchillas para papas fritas vienen instaladas en el disco portacuchilla. No trate de sacarlas. (Fig. 14)

1. Instalar el tazón y el eje como se indicó previamente.
2. Agarrando el disco portacuchilla para papas fritas por los orificios para los dedos, instalarlo en el eje giratorio y presionarlo firmemente en posición como se indica. (Fig. 15).
   ADVERTENCIA: TENER MUCHO CUIDADO AL MANIPULAR LAS CUCHILLAS PORQUE SON FILOSAS.
3. Instalar la tapa y asegurarla en posición. Ver la sección "Armado" (página 4).
4. Enchufar la unidad al tomacorriente.
5. **ADVERTENCIA: USAR EL EMPUJADOR PARA AGREGAR ALIMENTOS AL TAZÓN DEL PROCESADOR POR EL TUBO ALIMENTADOR.**
   No sobrecargar el tazón procesador de alimentos. En una operación se puede procesar un máximo de 6 tazas (1,5L) de alimentos.

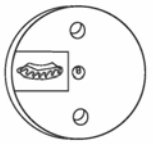
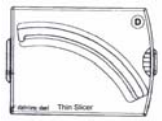


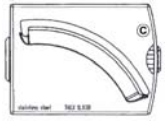
Fig. 14

Fig. 15

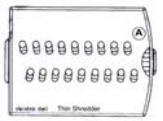
Ejemplos de Procesamiento



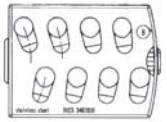
Rebanado Fino



Rebanado Grueso



Picadillo Fino



Picadillo Grueso

Rebanado fino:	Se recomienda velocidad alta (pepinillos, papas crudas, lechugas zanahorias).
Rebanado grueso:	Se recomienda velocidad alta (coles, zanahorias, cebollas).
Picadillo fino:	Se recomienda velocidad alta (zanahorias, coles, pepinillos,).
Picadillo grueso:	Se recomienda velocidad alta (lechugas, manzanas, zanahorias,).

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

CUIDADO: Cerciorarse que la unidad esté desenchufada del tomacorriente y que el control de velocidad esté en "OFF" (Apagado) antes de instalar o desmontar accesorios o de limpiar la unidad.

- Nunca sumergir la unidad, el cordón ni el enchufe en agua ni otro líquido.
- Limpiar la base de la unidad únicamente con un paño húmedo.
- Las cuchillas de acero inoxidable pueden lavarse en el lavavajillas.
- Todas las otras piezas pueden lavarse con agua tibia jabonosa, usando detergente líquido para vajillas.
- Si se hubiesen salpicado alimentos sobre la base, usar el extremo puntiagudo de la espátula para limpiar las ranuras y rendijas de la base debajo del tazón del procesador de alimentos. (Fig. 16)

Fig. 16

Consejos Prácticos:

- La segunda cuchilla rebanadora puede usarse en alta velocidad para carne, pescado, vegetales, queso, etc.
- Para trozos más finos, aumentar el tiempo del proceso.
- Para trozos más gruesos, usar el botón pulsador por algunos segundos y observar la textura del alimento.
- Precortar las piezas grandes para que entren por el tubo alimentador. Para cortar alimentos duros (por ejemplo: carne, quesos) precortarlos en cubos de 2,5 cm. (1").
- Para picar o desmenuzar, insertar los alimentos horizontalmente por el tubo alimentador y para cortar en trozos, insertarlos verticalmente.

Dispositivo Térmico Reactivable de Seguridad

Este artefacto está diseñado con un sistema de seguridad exclusivo que impide que el motor y el sistema propulsor de la unidad se dañen si se sobrecarga inadvertidamente. El sistema de seguridad cortará automáticamente el suministro de corriente cuando detecte una sobrecarga o exceso de temperatura en el motor o en el sistema propulsor. Cuando esto ocurra, seguir el procedimiento a continuación:

1. Girar el interruptor/control de velocidad a "OFF" (Apagado).
2. Desenchufar la unidad del tomacorriente en la pared.
3. Retirar el tazón del procesador y vaciarlo. Cerciorarse que no haya comida trabando las cuchillas cortadoras o los accesorios.
4. Permitir que el artefacto se enfríe por un mínimo de 30 minutos.
5. Reinstalar el tazón del procesador y volver a Enchufar la unidad al tomacorriente de la pared.
6. Continuar operando el artefacto igual que antes; pero si no arranca, volver a colocar el interruptor / control de velocidad en "OFF" (Apagado) y desenchufar el cordón del tomacorriente. Permitir que el artefacto se enfríe por 1 ó 2 horas adicionales. Después repetir el procedimiento de arranque y los pasos 5 y 6 precedentes.

EURO-PRO

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza que este artefacto no presentará defectos de materiales ni de fabricación por un (1) año a partir de su fecha de compra cuando se le da uso doméstico normal.

Si este artefacto dejase de funcionar apropiadamente mientras se encuentre en uso normal doméstico dentro del periodo de garantía, devolverlo completo con sus accesorios y con flete prepagado. Para Servicio al Cliente, llame al 1 (800) 798-7398 o visite nuestro sitio Web ww.euro-pro.com. Si ***EURO-PRO Operating LLC*** le encontrase algún defecto de material o de fabricación, ***EURO-PRO Operating LLC*** lo reparará o reemplazará sin cargo. El cliente debe incluir el documento que pruebe la fecha de compra y un cheque por $12.95 para cubrir el costo de manipuleo, reembalaje y flete de retorno al cliente*.

La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC*** se limita únicamente al costo de la reparación o al cambio de la unidad completo, a opción de ***EURO-PRO Operating LLC***. Esta garantía no cubre piezas sujetas a desgaste normal por su uso y no se aplica a artefacto alguno que haya sido alterado, intervenido físicamente o usado comercialmente. Esta garantía tampoco cubre daños causados por maltrato, mal uso, negligencia, o daños por empaquetamiento defectuoso o manipulación en tránsito.

Esta garantía se extiende al comprador original de la unidad y excluye toda otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC***, si alguna, se limita a las obligaciones específicas expresamente asumidas bajo los términos de esta garantía limitada. **En ningún caso** será ***EURO-PRO Operating LLC*** responsable por daños incidentales o consecuenciales, o de ninguna otra naturaleza. Algunos Estados no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuenciales, por lo que lo antedicho podría no aplicarse a usted.

Esta garantía le otorga derechos específicos y también podría tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

*** Importante: Empaque la unidad cuidadosamente para evitar que se dañe durante el transporte. Antes de empaquetar la unidad, asegúrese de rotularla con su nombre completo, dirección y teléfono, y de incluir una nota con los datos de la compra, modelo, número de serie y una explicación de lo que usted cree que sea el problema. Recomendamos asegurar el paquete (porque los daños durante su transporte no están cubiertos por esta garantía). En el exterior del paquete, además de la dirección arriba indicada, marque "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Somos una compañía que se esfuerza constantemente en mejorar sus productos, por lo que las especificaciones contenidas aquí podrían variar sin aviso.**

.....

TARJETA DE REGISTRO DE PROPIEDAD

PARA CONSUMIDORES CANADIENSES SOLAMENTE

Llene esta tarjeta y remítanosla por correo dentro de los (10) diez días siguientes a la compra. El registro nos permitirá contactarlo en el poco probable caso de tener que enviarle una notificación de seguridad. Al enviar esta tarjeta, usted está aceptando haber leído y entendido las instrucciones para el uso y las advertencias en el instructivo que se acompaña.

REMITIR A: *EURO-PRO* Operating LLC, 4400 Bois Franc, St-Laurent, QC, H4S 1A7

Modelo de la unidad: **KP81S**_____

Fecha de Compra: _____ Nombre de la Tienda: _____

Nombre del Comprador:_____

Dirección: _____

Impreso en Turquía